

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts

Marconnets

1^{er} Cru

2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay, le cépage traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Or brillant. Parfums de fleur de tilleul sur des notes de fruits à chair blanche (poire et pomme) sur une touche minérale. Equilibré et précis. Belle définition aromatique. Boisé très subtil. Belle longueur sur une note très légèrement poivrée.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et fromages du type

Comté ou Citeaux.